LE LIEU

Au cœur d'un parc arboré de 13 hectares, venez apprécier la cuisine traditionnelle et gourmande de notre Chef.
Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais et régionaux, rythmés par les saisons.

Aux beaux jours, la terrasse ombragée et sa piscine vous donnent un avant-goût des vacances.

Que vous soyez particulier ou professionnel, c'est le lieu idéal pour vos événements : déjeuners d'affaires, séminaires, cocktails dînatoires ou bien encore repas de famille.

Toute l'équipe du Bois de la Marche saura vous réserver un accueil sur-mesure. Quelle que soit l'occasion, notre restaurant répondra à toutes vos attentes, à l'évidence un lieu où tout est possible.

LE RESPECT DU TERRITOIRE

Depuis décembre 2024, nous avons eu le plaisir d'être labellisé Clef Verte !

Les critères du label Clef Verte imposent le respect de la nature et des personnes notamment par la maîtrise des consommations en eau et en énergie, par une gestion environnementale des déchets, par des loisirs qui ne nuisent pas à la nature et par une valorisation des acteurs et des atouts naturels du territoire.

LES MOTS DE NOTRE CHEF

Notre Chef a le plaisir de vous faire découvrir une cuisine mêlant tradition et modernité.

À travers des ingrédients de qualité, soigneusement sélectionnés, elle réinvente des recettes classiques tout en y apportant une touche créative et audacieuse.

Nos viandes sont d'origine : française. Plats végétariens
Tous nos plats servis en direct nécessitent un temps de préparation de 20 minutes.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Tous nos prix s'entendent en euros, taxes et services compris.
Moyens de paiement acceptés : Espèces, Carte Bleue, American Express, Visa, Maestro, Titre restaurant. Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés

Liste complète des allergènes

leboisdelamarche

ENTRÉES

Soupe de poisson, rouget à la flamme, rouille et croûtons à l'ail 12€

Raviole de champignons, bouillon au soja, tartufata et châtaigne 11€

Foie gras poêlé, chutney de fruits des bois et pain d'épices 14€

Cromesquis de chèvre "Ferme du Maras", crème d'épinards et noisettes 10€

PLATS

Poissons

Dos de cabillaud, carottes fanes au sésame acidulé, gel de passion et mousse de coquillage 22€

Truite de mon ami Jean-Paul, façon meunière, pommes de terre confites et cresson 20€

Viandes

Volaille d'Enguerran, céleri, crème de tartufata et jus à l'ail noir 22€

Épaule d'agneau confite, façon mendiant, semoule au ras el-hanout et jus au raisin 23€

Magret de canard de la maison Mitteault, mousseline de patate douce au gingembre et jus au laurier 20€

Paleron de bœuf braisé, polenta croustillante à l'oignon caramélisé et sauce bourguignon 22€

DESSERTS

Plateau de fromages 10€

Soufflé mi-cuit, chocolat et crème glacée à la vanille 10€

Baba comme un kouglof, chantilly épicée, figue et caramel 9€

Agrumes, crème légère cheesecake parfumé aux agrumes, gel et sorbet 9€

Mont-Blanc cassis et châtaigne 10€

MENU CAMÉLIA

Entrée + plat ou plat + dessert : 28€
Entrée + plat + dessert : 36€

ENTRÉE

Raviole de champignons, bouillon au soja, tartufata et châtaigne

ou

Cromesquis de chèvre "Ferme du Maras", crème d'épinards
et noisettes

PLAT

Truite de mon ami Jean-Paul, façon meunière, pommes de terre
confites et cresson

ou

Magret de canard de la maison Mitteault,
mousseline de patate douce au gingembre et jus au laurier

DESSERT

Baba comme un Kouglof, chantilly épicée, figue et caramel

ou

Agrumes, crème légère cheesecake parfumée aux agrumes,
gel et sorbet

MENU ARUM

Entrée + plat ou plat + dessert : 34€
Entrée + plat + dessert : 42€

ENTRÉE

Soupe de poisson, rouget à la flamme, rouille et croûtons à l'ail

ou

Foie gras poêlé, chutney de fruits des bois et pain d'épices

PLAT

Dos de cabillaud, carottes fanes au sésame acidulé,
gel de passion et mousse de coquillages

ou

Épaule d'agneau confite, façon mendiant,
semoule au ras el-hanout et jus au raisin

FROMAGE

Plateau de fromages (supplément de 10€)

DESSERT

Soufflé mi-cuit, chocolat et crème glacée à la vanille

ou

Mont-Blanc cassis et châtaigne

MENU ENFANT - 14€

1 boisson, 1 plat, 1 accompagnement et 1 dessert au choix

PLAT

Blanc de volaille

OU

Poisson

OU

Mini-burger

ACCOMPAGNEMENT

Frites maison

OU

Légumes

DESSERT

Glace

OU

Salade de fruits